

IGP Pays D'Oc 2022 Maison 33 blanc Marsanne Viognier

DOMEIN

De witte Maison 33 is een blend van 70% marsanne en 30% viognier. De marsannedruiven zijn afkomstig uit de noordelijke Rhônevallei, met z'n ideale klimatologische omstandigheden, overvloed aan zon en terroirs van krijt-, graniet- en kalkbodems. De viognier komt van goed gedraineerde terroirs dicht bij het Canal du Midi, waardoor het risico op droogte wordt vermeden, want deze druif heeft voldoende water nodig. De viognierpercelen koos men op basis van hun blootstelling aan de zon, want de druif heeft veel warmte nodig om volledig te rijpen en bereikt z'n aromatische piek bij een alcoholpercentage van ongeveer 13%.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Heldere citroenkleur met een vleugje groen. Intense aroma's van wit fruit, vooral abrikozen en peer in de neus, gevolgd door mooie tonen van honing. Het smeulige en milde mondgevoel is aangenaam. Lichte Rhône impressie. De wijn heeft body en een lange romige afdronk. Ideale huiswijn en een uitstekende etens begeleider.

DRUIVENRAS

70% Marsanne en 30% Viognier

GASTRONOMIE

Huiswijn - aperitief. Zoetzure garnalen. Loempia. Quiches. Vissoep. Kip yakitori. Gegrilde gamba's.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2025

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2022

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Languedoc Roussillon

DOMEIN Producteurs Réunis Cébazan

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus